

Модуль 1. Товарознавство продуктів дитячого харчування

1. Ринок продуктів дитячого харчування в Україні.
2. Режими та вікові особливості харчування дітей.
3. Продукти, що заборонені для харчування дітей.
4. Особливості складання раціону дитячого харчування.
5. Медико-біологічні аспекти дитячого харчування.
6. Норми харчування дітей.
7. Вимоги до сировини, що застосовується при виробництві продуктів дитячого харчування.
8. Особливості технології виробництва продуктів, призначених для харчування дітей.
9. Стан і перспективи розвитку ринку продуктів, призначених для дитячого харчування.
10. Класифікація продуктів дитячого харчування.
11. Формування споживної цінності продуктів дитячого харчування.
12. Споживні властивості ПДХ на зерновій основі.
13. Фактори формування якості ПДХ на зерновій основі.
14. Характеристика сировини, що використовується при виробництві ПДХ на зерновій основі.
15. Класифікація ПДХ на зерновій основі.
16. Асортимент ПДХ на зерновій основі.
17. Вимоги до якості ПДХ на зерновій основі.
18. Дефекти ПДХ на зерновій основі.
19. Пакування, маркування та зберігання ПДХ на зерновій основі.
20. Споживні властивості ПДХ на плодо-овочевій основі.
21. Фактори формування якості ПДХ на плодо-овочевій основі.
22. Характеристика сировини, що використовується при виробництві ПДХ на плодо-овочевій основі.
23. Класифікація ПДХ на плодо-овочевій основі.
24. Асортимент ПДХ на плодо-овочевій основі.
25. Вимоги до якості ПДХ на плодо-овочевій основі.
26. Дефекти ПДХ на плодо-овочевій основі.
27. Пакування, маркування та зберігання ПДХ на плодо-овочевій основі.
28. Споживні властивості ПДХ на молочній основі.
29. Фактори формування якості ПДХ на молочній основі.
30. Характеристика сировини, що використовується при виробництві ПДХ на молочній основі.
31. Класифікація ПДХ на молочній основі.
32. Асортимент ПДХ на молочній основі.
33. Вимоги до якості ПДХ на молочній основі.
34. Дефекти ПДХ на молочній основі.
35. Пакування, маркування та зберігання ПДХ на молочній основі.
36. Споживні властивості ПДХ на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі.

37. Фактори формування якості ПДХ на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі.
38. Характеристика сировини, що використовується при виробництві ПДХ на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі.
39. Класифікація ПДХ на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі.
40. Асортимент ПДХ на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі.
41. Вимоги до якості ПДХ на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі.
42. Дефекти ПДХ на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі.
43. Пакування, маркування та зберігання ПДХ на м'ясній, м'ясо-рослинній та рибній основі.

Модуль 2. Товарознавство продуктів дієтичного харчування

1. Принципи дієтичного харчування.
2. Дієтичні продукти.
3. Загальна технологія виробництва продуктів для дієтичного харчування.
4. Законодавчо-нормативні документи, що регулюють обіг та гігієнічні вимоги до продуктів дієтичного харчування в Україні.
5. Характеристика основних дієт.
6. Особливості харчової цінності та засвоюваності продуктів дієтичного призначення.
7. Основні технологічні операції виробництва продуктів дієтичного харчування.
8. Особливості маркування продуктів дієтичного призначення.
9. Характеристика основних продуктів, що використовуються при дієтичному харчуванні.
10. Продукти, що заборонені для дієтичного харчування.
11. Особливості складання раціону дієтичного харчування.
12. Ознаки класифікації продуктів дієтичного призначення.
13. Особливості технологій виробництва продуктів дієтичного призначення.
14. Відмінні технологічні операції, що застосовуються при виробництві продуктів дієтичного харчування.
15. Властивості харчових продуктів дієтичного призначення та їх роль в системі спеціального харчування.
16. Порівняльна оцінка енергетичної цінності продовольчих товарів різних груп та продуктів дієтичного призначення.
17. Порівняльна оцінка біологічної цінності продовольчих товарів різних груп та продуктів дієтичного призначення.
18. Особливості формування інгредієнтного складу продуктів дієтичного призначення.
19. Характеристика сировини, що використовується при виробництві товарів дієтичного призначення.
20. Фізіологічний вплив окремих інгредієнтів продуктів дієтичного призначення.

21. Характеристика захворювань, що передбачають дієтичне харчування.
22. Застосування дієтичних продуктів з метою профілактики захворювань.
23. Принципи розробки дієтичних харчових продуктів.
24. Споживні властивості та фактори формування якості продуктів дієтичного харчування.
25. Фактори формування асортименту продуктів дієтичного призначення.
26. Класифікація і асортимент продуктів спеціального дієтичного призначення рослинного та тваринного походження.
27. Вимоги до якості та дефекти продуктів для дієтичного харчування.
28. Пакування, маркування, зберігання продуктів спеціального дієтичного призначення.
29. Характеристика сировини, що використовується при виробництві продуктів дієтичного призначення різних груп.
30. Особливості виробництва продуктів дієтичного призначення.
31. Харчова цінність та споживні властивості продуктів дієтичного харчування.
32. Особливості використання різних видів продуктів дієтичного харчування.
33. Збагачувачі та добавки, що використовуються при виробництві продуктів дієтичного харчування.
34. Перспективні напрямки розширення асортименту продуктів дієтичного харчування.
35. Засади формування асортименту дієтичних харчових продуктів.